Beignets de cerveza y sopa de chocolate blanco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Cerveza: 1 Taza
Levadura: 20 grs.
Sal: Una pizca
Harina: 1 Taza

Relleno

Reducción de lima: 1 cda.
Crema pastelera: 1 cdas.
Crema Batida: 1 cda.

Sopa de chocolate

Cardamomo: 1/2 cdita.
Chocolate blanco: 150 grs.
Clavo De Olor: 3 Unidades
Canela en rama: 1 Unidad
Azucar: 1/2 Taza
Crema de leche: 500 cc
Anís estrellado: 3 Unidades
Lemon grass: 1 Varas

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *levadura* junto con la cerveza tibia y mezcle
- Agregue la *harina*, la sal, mezcle nuevamente y deje reposar.

Sopa de chocolate

- En una sartén caliente, agregue la *crema* de leche junto con el azúcar, el clavo de olor, el *cardamomo*, el anís, la canela, y el lemon grass, deje que hierva y repose por un instante.
- Agregue el **chocolate** y disuelva.
- Cuele y monte en un mixer.

Relleno

- En un bowl mezcle la *crema* pastelera junto con al *crema* batida y la reducción de lima
- Coloque en una manga.

Armado

- En una olla con abundante aceite caliente, fría la preparación descansada, vertiendo directamente con una cuchara.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Ahueque, rellene y pase por azúcar impalpable.

Presentación

- Sirva en un plato hondo la **sopa** de *chocolate* y encima los beignets rellenos
- Decore con una ramita de lemon grass

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/beignets-de-cerveza-y-sopa-de-chocolate-blanco